COMPETENCE 5500 B

AEG

Der umschaltbare Einbau-Backofen

Le four encastrable multi-cuisson

Il forno elettrico incorporabile, commutabile

De omschakelbare inbouwoven

Gebrauchsanweisung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

Gebruiksaanwijzing

Bonjour!

Permettez-moi de me présenter: je suis votre nouvel appareil de cuisson AEG. Je voudrais désormais que vous preniez davantage plaisir à faire la cuisine. Et ceci non seulement en raison de mon attrait extérieur, mais encore du fait de mes «valeurs intérieures». Je suis économe en consommation d'énergie, mon fonctionnement et mon entretien sont des plus simples. Si, avant la première utilisation, vous lisez attentivement mon mode d'emploi et suivez ses instructions, je vous apporterai beaucoup de satisfactions dans toutes vos préparations culinaires.

Imprimé sur papier recyclé –
Qui pense écologie, agit ainsi ...

*GUTEK 12/92 F

Contenu

Remarques concernant la sécurité
Pour l'installateur 38
Pour l'utilisateur 38

Description de l'appareil
Equipement 39

Mise en service
Commande des commutateurs 40
Mise en marche de la pendule électronique 41/42
Prénettoyage du four 42

Four à capacité variable
Généralités 43
Modes de chauffage 43
Commande de la pendule électronique 46-48
Mise en route/arrêt du four 49
Séparateur d'espace de cuisson pour **tous** les modes de chauffage 50/51
Pâtisserie 52-54
Rôtir et cuire à l'étouffée 55-57
Griller 58/59
Modes de préparation particuliers avec la chaleur tournante
– Préparation de menus 60
– Décongélation 61
– Préparation de conserves 62

Nettoyage et entretien
Four 63-65
Nettoyage pyrolytique 66-68

Accessoires spéciaux 69

Que faire si . . . 70

Service après-vente 71

*1E232-4 4/93 F

Remarques concernant la sécurité

Pour l'installateur

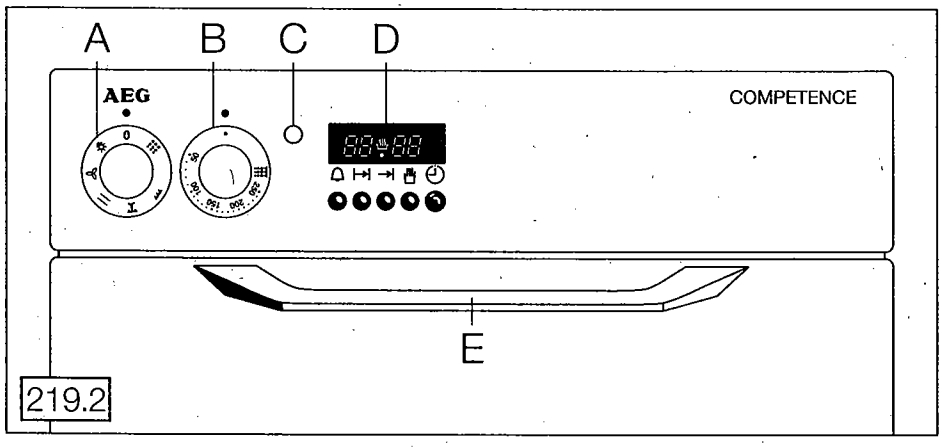
Pour répondre aux prescriptions de sécurité, les fabricants sont tenus de donner les informations suivantes:
En cas d'encastrement dans des meubles, il faut tenir compte des instructions de montage ci-jointes.

Pour l'utilisateur

- **Quand vous utilisez le séparateur d'espace de cuisson (sole amovible), il faut toujours placer dans le four l'élément complet (partie inférieure avec résistance et couvercle).**
- En cours de fonctionnement, la porte du four devient très chaude. Tenez donc les petits enfants à l'écart.
- **Ceci est valable tout particulièrement quand vous faites des grillades ou durant le nettoyage pyrolytique du four (quand il est doté de la pyrolyse).**
- N'utilisez pas le four pour chauffer la pièce.
- Faites bien attention quand vous branchez des appareils électroménagers sur des prises de courant à côté d'une cuisinière. Les cordons de branchement ne doivent pas toucher les plaques de cuisson/zones de chauffe chaudes ou être coincés sous la porte chaude du four.
- Vous voudrez bien ne pas recouvrir la sole du four avec du papier alu et ne pas poser de poêle, de casserole etc. sur le fond; sinon l'émail du four serait endommagé par l'accumulation de chaleur.
- Si la cuisinière est dotée d'un ventilateur de refroidissement, celui-ci peut continuer à fonctionner après la mise hors tension de la cuisinière (tous les commutateurs sur 0 ou Arrêt). Le ventilateur de refroidissement peut également se mettre en marche de lui-même en raison de la chaleur résiduelle dans le four. L'arrêt se fait automatiquement.
  Les gouttes de jus de fruits, qui tombent de la tôle à pâtisserie, laissent des taches qu'il n'est plus possible d'enlever.
- Cet appareil est conforme aux exigences d'antiparasitage des directives de la Communauté Européenne 87/308; EN 55014/DIN VDE 0875 1ère partie, éventuellement EN 55011/ DIN VDE 0875 partie 11, ainsi que le cas échéant la norme EN 60555 partie 1-3/DIN VDE 0838 partie 1-3 relative à la réaction sur le réseau électrique.

*SI1 1/93 F – *SIB4-1 1/93 F – *SIB9-3 3/93 F

Description de l'appareil



A Commutateur escamotable pour modes de chauffage du four, éclairé

B Commutateur escamotable pour températures du four, éclairé

C Voyant de contrôle (rouge) s'allume quand mon four chauffe

D Pendule électronique avec affichage de l'heure du jour, minuterie, indicateur de nettoyage pyrolytique, mise en route/arrêt automatiques

E Poignée pour ouvrir la porte de mon four

Equipement

Commande des commutateurs

Pour commander mes commutateurs éclairés, le commutateur escamotable doit être enfoncé pour qu'il sorte pour la commande.

Vous pouvez tourner mon commutateur **(A)** jusqu'au symbole «Grillades de surface» dans le sens des aiguilles d'une montre vers la droite.
Pour mettre le **nettoyage pyrolytique** en route, tournez mon commutateur **(A)** vers **la gauche,** jusqu'au symbole «Nettoyage pyrolytique».
Vous devez prendre un peu plus de précautions avec mon commutateur **(B)** pour les températures du four.
Le commutateur **(B)** pour les températures du four ne peut être tourné vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) **que jusqu'au symbole «Nettoyage pyrolytique».**
Vous le remettez à zéro en tournant vers la gauche.

Quand vous mettez mon commutateur (A) sous tension, il est alors éclairé, de même que le commutateur (B).

Vous pouvez enfoncer à nouveau mes commutateurs même quand ils sont en marche pour éviter leur encrassement; ils seront ainsi alignés avec le bandeau de commande (à l'abri d'une manipulation des enfants).

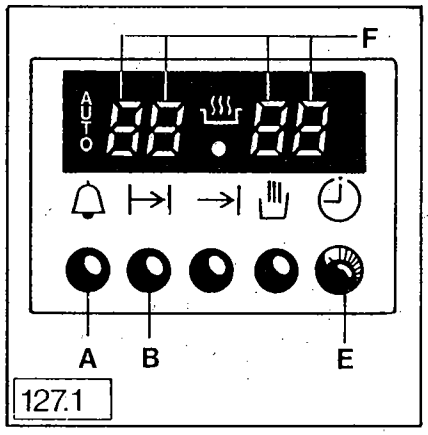
L'éclairage est cependant maintenu.

AUS202-2 4/93 F

Mise en marche de la pendule électronique uniquement pour le four

Dès que le four est branché au réseau électrique (et aussi après chaque coupure de courant), l'affichage sur la pendule électronique clignote en indiquant 0.00 et «AUTO».

Une fois réglée l'heure du jour correspondante, la pendule électronique est prête à fonctionner.



Réglage de l'heure du jour

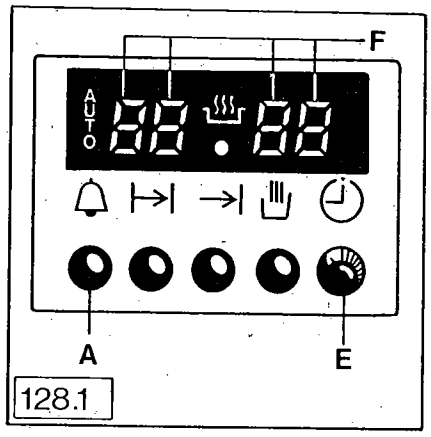
– Appuyer sur le bouton rotatif E, pour effectuer le réglage il sort de son logement (et peut à nouveau être enfoncé si vous n'en avez pas besoin).

Attention! Les appareils sans bandeau de commandes en verre n'ont pas de bouton rotatif escamotable pour la pendule.

– Enfoncer simultanément les touches A et B, les maintenir enfoncées et inscrire l'heure du jour actuelle avec le bouton rotatif E.

A noter également

L'heure du jour apparaît dans le tableau d'affichage F.
Ce n'est qu'à ce moment que le four est prêt à fonctionner.



Réglage de la minuterie (pas de fonction de commutation)

- Enfoncer la touche A [🔔], la maintenir enfoncée et régler le temps désiré avec le bouton rotatif E [⏻]. La durée apparaît dans le tableau d'affichage F.
- Une fois la touche A relâchée, l'heure du jour apparaît à nouveau dans le tableau d'affichage F.
- Pour connaître le temps restant à effectuer, appuyez sur la touche A [🔔] et la durée restante apparaît dans le tableau d'affichage F.

A noter également

A la fin, un signal retentit pendant deux minutes environ. Vous pouvez l'arrêter avant en enfonçant la touche A [🔔].

Prénettoyage du four

Avant d'utiliser mon four pour la première fois, veuillez nettoyer tous les accessoires (tôle à pâtisserie, lèchefrite, grille etc.) dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Puis branchez mon commutateur pour le mode de chauffage sur le symbole Convection naturelle/voûte et solè [⚌] et mon commutateur pour températures sur 250 °C; faites fonctionner ainsi mon four à vide si possible pendant 1 heure, la porte étant fermée.
L'odeur se dégageant n'est pas nuisible à la santé. **Vous devriez bien aérer la pièce pendant la durée de cette opération pour éviter d'être incommodée.** Le four refroidi, vous voudrez bien le nettoyer à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

*UH3-2 3/93 F – *VBI1-1 12/92 F

Four

Généralités

Lors de la première mise en service, vous voudrez bien tenir compte du chapitre – «Prénettoyage du four».
Vous pouvez utiliser mon four soit avec la convection naturelle (chaleur de voûte et de sole), soit avec la chaleur tournante ou sur les deux (trois) fonctions grill, comme vous le désirez et selon la recette que vous préparez; en effet, je suis équipé du four commutable multi-cuisson bien pratique. Vous trouverez de plus amples informations dans les modes de préparation **et les remarques concernant la sécurité pour l'utilisateur.**

– Modes de chauffage

Mes possibilités:

■ Convection naturelle – voûte/sole
La chaleur rayonne ici uniformément du dessus (voûte) et du dessous (sole). Votre rôti, par exemple, sera bien croustillant et succulent. Vous ne pouvez cependant faire rôtir ou cuire que sur un niveau, car la chaleur n'est répartie régulièrement qu'à cette condition.

■ Chaleur tournante
Un ventilateur garantit la circulation permanente d'air régulièrement chaud. Votre gâteau, par exemple, reçoit la même chaleur sur toutes ses faces et c'est la raison pour laquelle vous pouvez faire rôtir et cuire simultanément sur 3 niveaux au maximum. Vous économisez du temps et également de l'énergie grâce à des températures plus basses.

■ Grill infratherm
Le grilloir et le ventilateur entrent ensemble en action!
Ce qui vous permet de faire griller ou rôtir des morceaux de viande et de volaille assez gros sur un niveau. Ce mode de chauffage est vraiment idéal également pour préparer des gratins.

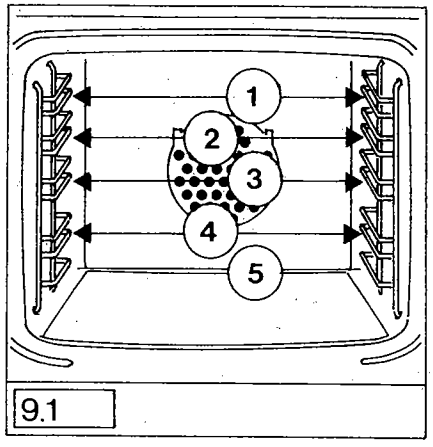
■ Grill
Ici, le grill est mis pleinement en œuvre, par exemple pour des steaks et des côtelettes succulentes ou des tranches de poisson.

■ Nettoyage pyrolytique
Pendant l'autonettoyage pyrolytique, les déchets des rôtis, des grillades ou des gâteaux sont réduits en poussière et un simple coup de chiffon permet d'éliminer le dépôt de poussières.
Pour des raisons de sécurité, la porte est verrouillée pendant l'opération de pyrolyse.

*BVE2-1 12/92 F – *EBB21-1 12/92 F – EBB11 6/90 F

– Niveaux d'enfournement

De chaque côté du four est accroché un support de grille. Ces supports peuvent recevoir sur 5 niveaux la grille, la lèchefrite ou la tôle à pâtisserie.



9.1

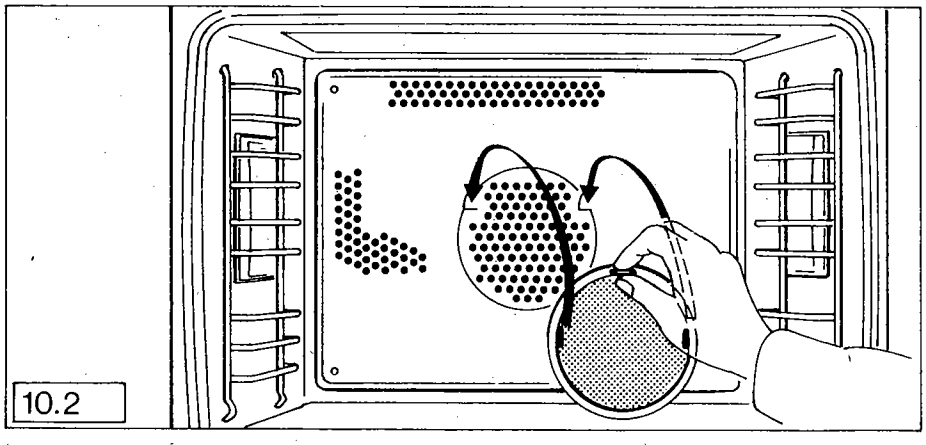
Le filtre à graisse

Le filtre à graisse protège mon ventilateur de l'encrassement. **Il doit toujours être installé pour:**

- **à chaleur tournante rôtir de la viande dans un plat sans couvercle ou sur une grille (donc pas pour la cuisson de tartes, gâteaux!)**
- **avec le grill infratherm griller dans un plat non couvert.**

Installer le filtre

Tenir le filtre par la poignée et accrocher les deux pattes dans les ouvertures de la paroi arrière de four en les poussant du haut vers le bas (voir fig.).

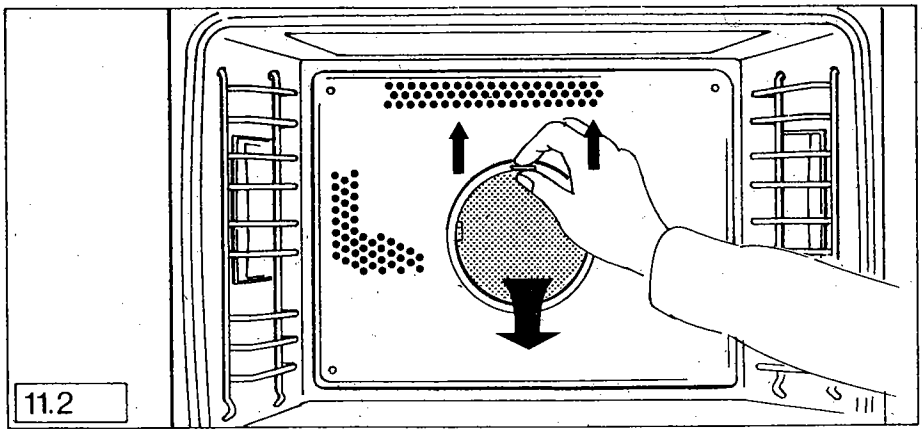

10.2

Veiller à ce que le filtre obture bien les ouvertures.

*ESH1-1 1/93 · F – *FF1-2 12/92 F

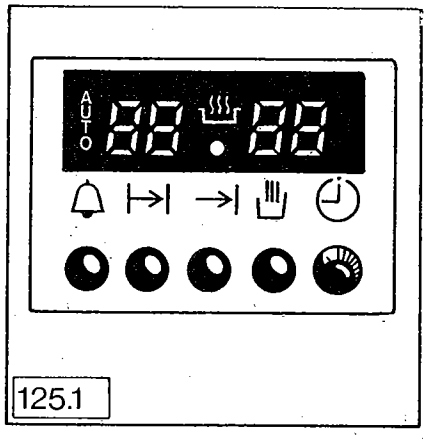
Pour le nettoyage du filtre, mettre le four hors tension, c'est-à-dire ramener tous les boutons de commande à «0» et éventuellement à la position «Arrêt».

Le filtre à graisse doit être nettoyé régulièrement. Le tenir par la poignée et le sortir en le tirant **vers le haut.**



Le dégraisser à l'eau bouillante avec du produit pour lave-vaisselle ou du savon noir. Attendre qu'il soit **bien sec** avant de le remettre en place.

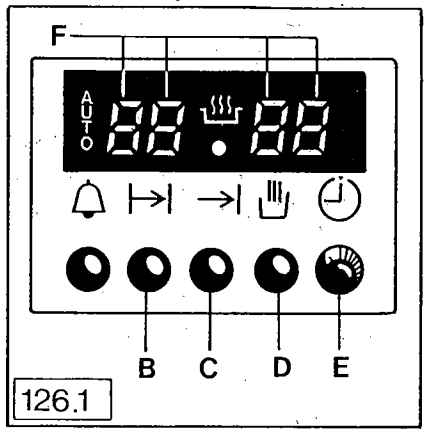
Ma pendule électronique met en route et arrête automatiquement seulement le four.



Mes symboles signifient:

- Réglage du temps pour la **minuterie** (jusqu'à 23 heures 59 minutes)
- **Commande manuelle** ou **automatique** du four
- Réglage du temps pour la **durée de rôtissage** ou **de cuisson** (jusqu'à 23 heures 59 minutes)
- Réglage de l'heure pour la **fin du temps de rôtissage** ou **de la cuisson** (jusqu'à 23 heures 59 minutes)
- **Bouton rotatif pour réglages des temps**
- La **durée de rôtissage** ou **de cuisson** reste éclairée pendant que le temps s'écoule
- **AUTO** reste éclairé pendant que le temps s'écoule

UEA5-1 6/91 F



Marche à suivre pour programmer: arrêt automatique de mon four

- Amenez mon commutateur pour le mode de chauffage sur le symbole correspondant et le commutateur pour la température du four sur la température nécessaire.
- Enfoncer ma touche B ⊢→| et régler la **durée** désirée avec le bouton rotatif E ⏲. L'heure du jour est à nouveau indiquée dans le tableau d'affichage F.
- **Le symbole «AUTO» et le symbole Durée sont éclairés.**

Mon four est mis en route immédiatement et il s'arrête automatiquement après écoulement de la durée.

A noter également

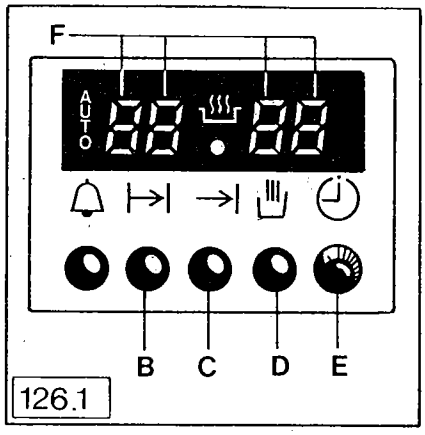
A la fin, un signal retentit pendant deux minutes environ. Vous pouvez l'interrompre avant en enfonçant ma touche B ⊢→|.

L'opération de rôtissage ou de cuisson étant terminée, ramenez mon commutateur pour le mode de chauffage sur 0 et le commutateur pour la température du four sur la position arrêt.

- **Le symbole «AUTO» clignote; pour l'effacer, il faut enfoncer ma touche D ✋.**

Mon four est à nouveau prêt à fonctionner sur la commande manuelle.

Vous pouvez lire à tout moment la **durée restante** et la **fin** pendant le déroulement automatique; pour cela, enfoncez ma touche B ⊢→|. Si vous désirez mettre la commande automatique hors circuit, enfoncez alors ma touche D ✋ et amenez mes commutateurs pour le mode de chauffage et la température du four sur 0 (position arrêt).



Mise en route et arrêt automatique de mon four

- Réglez mes commutateurs pour le mode de chauffage et la température comme il a été décrit ci-dessus.
- Enfoncer ma touche B ⊢→| et régler la **durée** désirée avec la bouton rotatif E ⏲, puis sélectionner le moment où la préparation doit être rôtie ou cuite en enfonçant ma touche C →|.
- L'heure du jour apparaît à nouveau dans le tableau d'affichage F.

A noter également

Le symbole «AUTO» et Durée sont éclairés.

Mon four se met en route automatiquement (fin moins durée) et s'arrête à l'heure que vous avez sélectionnée.

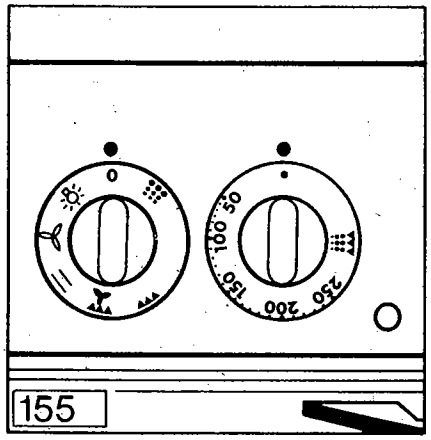
A la fin, un signal retentit pendant environ deux minutes. Vous pouvez l'arrêter avant en enfonçant ma touche B ⊢→|.

Le symbole «AUTO» clignote; pour l'effacer, il faut enfoncer ma touche D ✋.

Mon four est à nouveau prêt à fonctionner sur commande manuelle.

Vous pouvez lire à tout moment la **durée restante** et la **fin** pendant le déroulement automatique; pour cela, enfoncez ma touche B ⊢→|. Si vous désirez mettre la commande automatique hors circuit, enfoncez ma touche D ✋ et amenez mes commutateurs pour le mode de chauffage et la température du four sur 0 (position arrêt).

UEA5-1 6/91 F



Décidez tout d'abord avec quel mode de chauffage vous désirez utiliser mon four. Puis amenez mon commutateur – modes de chauffage – sur le symbole correspondant, par exemple pour la chaleur tournante. Tournez ensuite mon commutateur pour la température du four sur la température nécessaire. Pour une température plus élevée, il faut tourner ce commutateur vers la droite. Le voyant de contrôle rouge reste éclairé tant que le four chauffe et il s'éteint dès que la température réglée est atteinte. Il s'allume à nouveau lors d'un chauffage complémentaire.
Dans le cas où vous préchauffez mon four (voir remarque correspondante dans les tableaux), n'enfournez la préparation à cuire ou à rôtir que lorsque le voyant de contrôle rouge s'éteint pour la première fois. Pour mettre la chaleur résiduelle à profit, vous devriez arrêter mon four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson/de rôtissage; pour cela, tournez mon commutateur pour la température du four vers la gauche, sur la position arrêt et le commutateur pour le mode de chauffage sur 0.

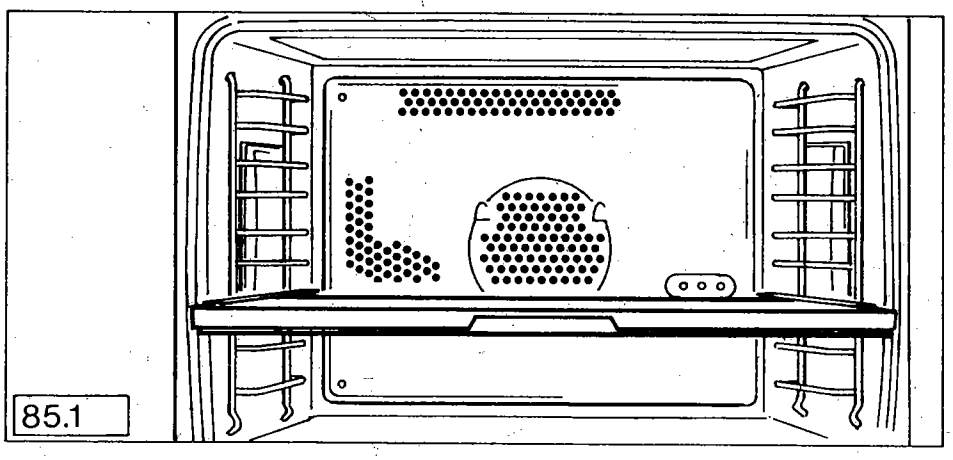
Séparateur d'espace de cuisson

La grandeur de mon four (avec séparateur d'espace de cuisson) est conçue pour l'usage quotidien.

C'est-à-dire que vous pouvez **faire rôtir** des morceaux de viande ou de la volaille pesant jusqu'à **2 kg environ** et **faire cuire sur 2 niveaux au maximum.**

En utilisant mon four ainsi, vous faites des économies par rapport aux fours traditionnels:
d'énergie, de plus, mon nettoyage est plus facile car vous pouvez retirer la tôle de protection de mon séparateur d'espace de cuisson pour effectuer le nettoyage.
Pendant que vous faites cuire dans mon four supérieur, vous pouvez utiliser la partie inférieure pour préchauffer de la vaisselle ou pour pour ranger des accessoires non utilisés.

Le sépareur d'espace peut être utilisé **pour tous** les modes de chauffage!

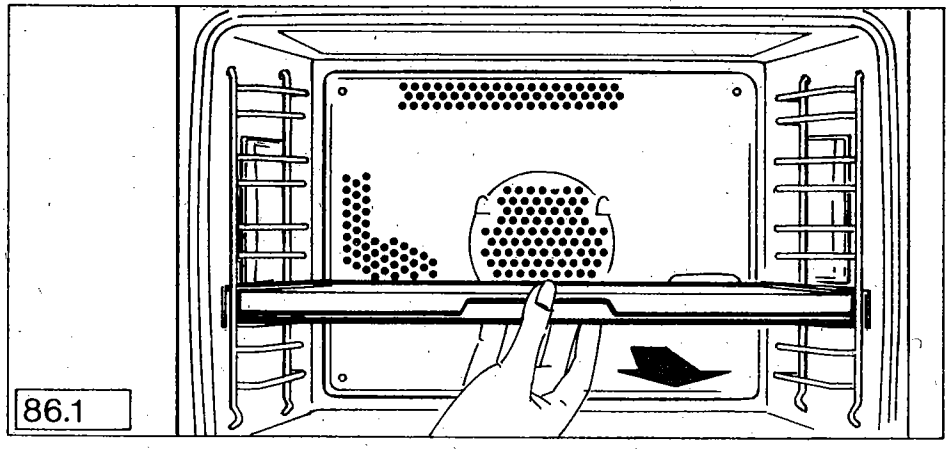


Si vous faites rôtir de gros morceaux de viande ou de la volaille – par exemple une oie ou une dinde – ou faites cuire sur trois niveaux, retirez mon séparateur d'espace de cuisson chauffable pour agrandir mon four.

BVA1-6 5/92 F

Pour retirer le séparateur d'espace de cuisson

Si vous devez retirer mon séparateur d'espace de cuisson chauffable pour agrandir le four ou bien pour le nettoyer, **amenez mon commutateur pour les modes de chauffage du four et le commutateur pour la température du four sur 0, respectivement sur la position d'arrêt.** Pour retirer mon séparateur d'espace de cuisson, soulevez ce dernier légèrement à **l'avant (façade du four)** et **enlevez-le par l'avant de mon four!**



A noter également

Pour votre sécurité, ma prise de courant sur la paroi arrière du four est fermée automatiquement quand vous retirez le séparateur d'espace de cuisson chauffable.

Attention: il ne faut pas mettre mon séparateur d'espace de cuisson chauffable sans la tôle de protection!

En le rentrant, veillez à ce que le séparateur d'espace de cuisson soit rentré jusqu'à la butée!

Pâtisserie – avec la convection naturelle (voûte/sole)

■ Moules

Je vous permets de préparer des gâteaux soit dans des moules, soit sur des tôles à pâtisserie. La matière de fabrication des moules joue un rôle très important:

Les différences importantes:

1. Les moules en tôle noire, avec intérieur anti-adhésif et les moules dorés sont les mieux adaptés parce qu'ils emmagasinent rapidement la chaleur et la transmettent à la pâte, ce qui signifie pour vous: temps de cuisson plus courts, consommation d'énergie plus faible.
2. Les moules en fer blanc réfléchissent la chaleur, c'est-à-dire qu'ils la repoussent. Les gâteaux préparés dans ces moules ne seront pas aussi dorés et leur temps de cuisson sera plus long. Il est donc recommandé de ne pas utiliser des moules en fer blanc pour faire de la pâtisserie avec la convection naturelle.

■ Pâtisserie sur un niveau

Ne faites cuire vos gâteaux que sur un niveau. Plus le gâteau est plat, plus vous devez le placer à un niveau élevé dans mon four.

■ Temps de cuisson et température de cuisson

Dans de nombreux cas, il n'est pas nécessaire de me préchauffer. Les températures et temps recommandés dans le tableau joint sont des valeurs indicatives; des variations sont éventuellement possibles dans la pratique.

*BFK1 12/92 F – *BFK2-2 3/93 F

Pâtisserie avec la chaleur tournante

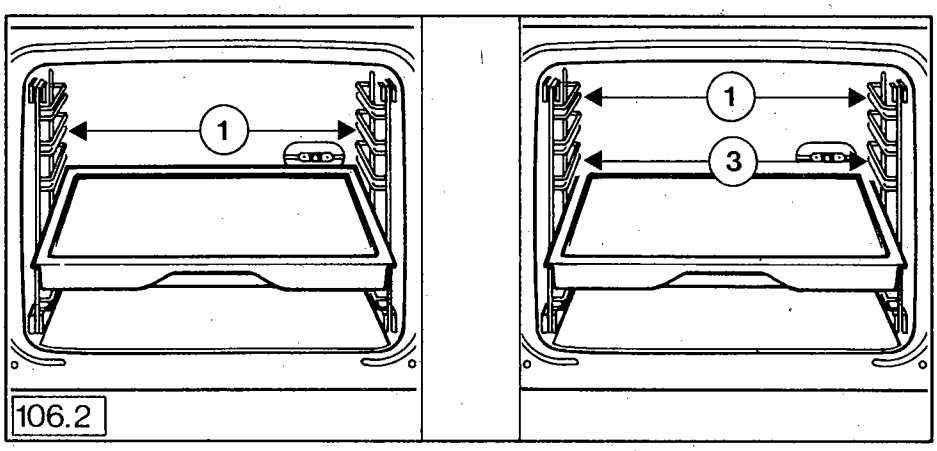
Avec ce mode de service, je fais cuire les gâteaux sur plusieurs niveaux en même temps et vous économisez donc non seulement du temps, mais encore de l'argent. Je prépare aussi différents gâteaux en même temps, par exemple des tartes aux fruits et des «Streuselkuchen». Faites seulement attention que les températures indiquées dans les recettes des différentes pâtisseries concordent à peu près.
Tenez compte aussi du fait qu'une quantité plus grande de vapeur se forme quand vous utilisez plusieurs tôles à pâtisserie en même temps. Ceci est valable tout particulièrement pour les tartes aux fruits. Avec des fruits humides, les quetsches par exemple, vous voudrez bien faire cuire des gâteaux au maximum sur deux tôles simultanément.

Pour les appareils avec séparateur d'espace de cuisson, n'utiliser qu'une tôle avec des tartes aux fruits.
Quand vous faites cuire des gâteaux simultanément sur plusieurs tôles à pâtisserie, vous voudrez bien surveiller la tôle supérieure et la sortir éventuellement plus tôt.

■ Temps et température de cuisson
Il n'est pas nécessaire de me préchauffer pour la plupart des gâteaux, même lorsque vous faites de la pâtisserie avec la chaleur tournante. Vous trouverez des exceptions dans le tableau ci-joint Pâtisserie.
Si vous voulez faire cuire différentes sortes de gâteaux en même temps, il est indiqué que les températures nécessaires concordent. Les temps de cuisson peuvent être adaptés en mettant ou en sortant les gâteaux plus tard. Le tableau Pâtisserie vous sera les premiers temps d'une grande aide.
Les températures et les temps conseillés dans le tableau sont des valeurs approximatives. Des corrections devront éventuellement être faites dans la pratique.
Si vous faites cuire plusieurs gâteaux sur des tôles à pâtisserie ou dans des moules, le temps indiqué dans le tableau pour une tôle/un moule doit être prolongé de 10 à 20 minutes environ.

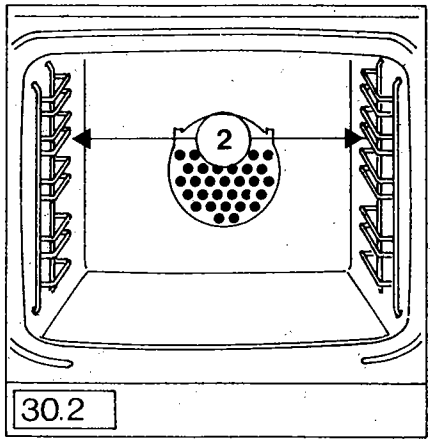
*BHL1-2 12/92 F – *BHL3 12/92 F

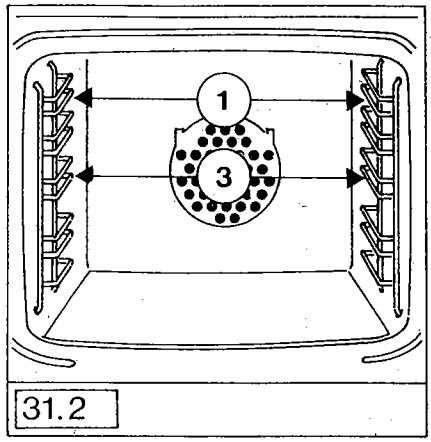
■ Pâtisserie (cuisson) sur un ou plusieurs niveaux, avec séparateur d'espace de cuisson.

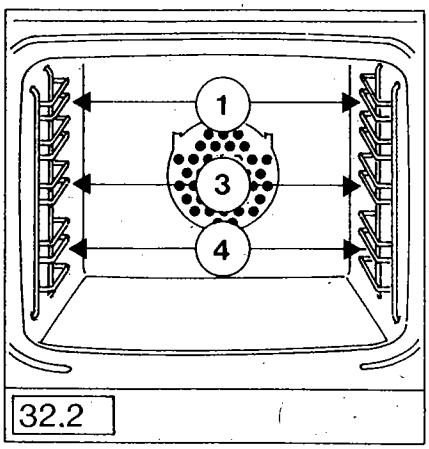


Dans le four réduit, vous pouvez faire cuire vos gâteaux simultanément sur **2 tôles à pâtisserie.**

■ Pâtisserie (cuisson) sur un ou plusieurs niveaux







Vous pouvez faire cuire vos gâteaux simultanément sur 3 tôles à pâtisserie.
Des tôles à pâtisserie et des grilles supplémentaires sont en vente comme accessoires spéciaux.

VEH1-2 5/91 F – *BHL5-2 12/92 F

■ Parmi mes possibilités, vous voudrez bien choisir le mode de chauffage le plus avantageux:

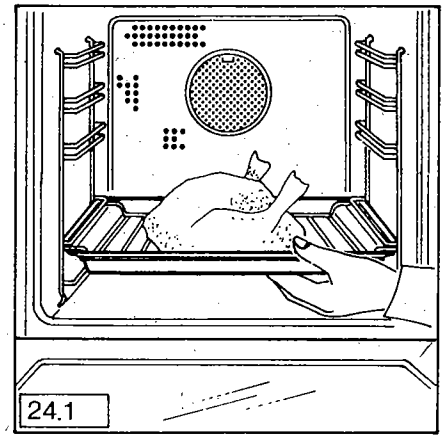
convection naturelle – voûte/sole

chaleur tournante

grill infratherm

Vous le reconnaissez à l'impression en **caractères gras** des indications pour le niveau d'enfournement et la température dans le **tableau ci-joint.**

■ Recommandations
Ceci est valable pour les modes de chauffage:
Il est conseillé de ne faire cuire au four de la viande ou du poisson qu'à partir d'un kg.
Si vous utilisez la lèchefrite avec la grille, il faut ajouter du liquide si c'est nécessaire (par exemple avec des temps de rôtissage assez longs), pour que la graisse et le jus qui gouttent de la viande ne brûlent pas.



Ma lèchefrite peut être mise en place avec la grille posée dessus. La manipulation en sera facilitée. Mes accessoires sont équipés d'une sécurité qui les empêchent de basculer et de sortir.

*BBU1-1 12/92 F – *BBU2-2 12/92 F – BBU6-2 7/91 F

Temps de rôtissage/de cuisson pour les grillades

- Plus le rôti que vous me confiez est gros, plus le temps de rôtissage et de cuisson au grill à sélectionner est long. Les temps de rôtissage/de cuisson pour les grillades dépendent de la nature, de la quantité et aussi de la qualité de la viande. Les indications faites dans les tableaux et les recettes peuvent donc faire l'objet de corrections personnelles dans la pratique.
- Je vous recommande de surveiller la viande ou le poisson de temps en temps pendant le rôtissage pour pouvoir remettre du liquide éventuellement évaporé.
- Il est conseillé de retourner la viande/la volaille à peu près à mi-temps de cuisson pour qu'elle soit dorée uniformément tout autour.

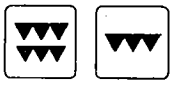
*BBG1-5 3/93 F

Vous pouvez faire rôtir la viande, la volaille et le poisson dans des plats à rotir ou dans des moules, ou bien dans ma lèchefrite. Si vous utilisez des plats ou des moules, ne les posez pas sur le fond de mon four, mais sur la grille que vous placez au 2ème ou au 3ème niveau selon la grosseur de la préparation à rôtir.

Pour faire rôtir, nous conseillons d'utiliser:

Nature	Plat/moule à rôtir		Lèchefrite	
	sans couvercle	avec couvercle	sans grille	avec grille
Rôti de porc	●			
Rôti d'agneau	●			
Rôti de mouton	●			
Rôti de veau		●		
Rôti de viande marinée bœuf en daube		● ●		
Viande hachée	●			
Canard (gros) Oie	●			●
Jambonneaux 1 ou 2 3 ou 4	●			●
Poulets 1 ou 2 3 ou 4	●		●	
Dinde/dindonneau			●	
Petite volaille	●			
Rosbif	●			
Filet	●			
Gibier	●			
Poisson	●			
Viande surgelée		●		

Grillade de surface



Recommandations

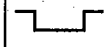
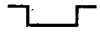
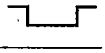
Avec tous les morceaux plats de viande et de poisson, que vous pourriez faire rôtir également à la poêle et qui ne pèsent pas plus de 1 kg, vous pouvez faire des grillades croustillantes: steaks, côtelettes etc.
Vous salez les gros morceaux juste avant de les faire griller et les petits morceaux juste après.
Retournez les tranches de viande/de poisson après la seconde moitié du temps de cuisson pour que les tranches soient bien grillées uniformément des deux côtés. Il suffit de retourner les tranches et les morceaux plats qu'une seule fois; et plusieurs fois les morceaux assez gros et ronds.

Veuillez placer à la fois la lèchefrite et la grille combinée au 2ème niveau à partir du haut.
Amener le commutateur pour mode de chauffage et le commutateur pour température sur le symbole Grillade de surface ou .

Les temps de cuisson indiqués pour les grillades ne peuvent être que des valeurs approximatives; en effet, précisément pour les grillades, les temps sont fonction de leur nature et de leur épaisseur et aussi du goût personnel.
Pour les appareils avec grill à deux circuits , vous devriez régler pour les petites quantités sur le symbole et pour les quantités assez grandes sur le symbole .

Il est plus facile de nettoyer la lèchefrite et la grille si vous les faites tremper tout de suite après la grillade dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle.
Préchauffez mon four pendant 5 minutes. Les grillades se font toujours porte du four fermée; vous réduirez ainsi ma consommation d'énergie.

BFG2-1 3/91 F

Nature/quantité	Niveau d'enfournement lèchefrite/grille toujours à partir du haut	Temps de cuisson 1ère face	Temps de cuisson 2ème face	Mettre la grille en place
Côtelette et escalope de porc, fricadelles, escalope de veau, côtelette de mouton et d'agneau	2ème	8 à 10 min.	6 à 8 min	
Filet de porc	2ème	10 à 12 min	6 à 10 min	
Saucisse fraîche	2ème	8 à 10 min	6 à 8 min	
Brochettes	2ème	7 à 8 min	5 à 6 min	
Steaks de filet de bœuf, steaks de veau	2ème	6 à 7 min	5 à 6 min	
Filet de bœuf, rosbif (1 kg environ)	2ème	10 à 12 min	10 à 12 min	
Tranche de foie	2ème	3 à 4 min	2 à 3 min	
Poulet coupé en deux (500 g chacun)	3ème*)	10 à 15 min Face interne	10 à 12 min Face externe	
Filet de poisson	2ème	6 à 7 min	4 à 5 min	
Truites de 200 à 250 g chacune	2ème	4 à 7 min	3 à 6 min	
Tranche de pain de mie	2ème	2 à 3 min	2 à 3 min	
Sandwiches	2ème	6 à 8 min		

***) Retirer le fond intermédiaire (si le four en a un)!**

– Préparation de menus dans le grand four

- C'est l'avantage fantastique de mon four à chaleur tournante. Vous pouvez préparer un menu complet en une seule fois. Du poisson, de la viande et un gâteau en une opération. Le poisson n'a pas le goût de gâteau et le gâteau n'est pas imprégné d'odeur de viande. Il n'y a pas d'échange de goût et d'odeur.
- Les plats choisis devraient avoir besoin à peu près des mêmes températures de cuisson.
- Si la viande est cuite dans un plat ouvert, veuillez toujours mettre le **filtre à graisse** en place.
  On peut prendre pour les plats de viande (voir tableau ci-joint Pâtisserie, rôtissage et cuisson à l'étouffée) des sortes de gâteaux indiquées avec des températures qui sont de 20 °C environ plus basses. Des différences de 10 °C environ peuvent être compensées par des temps de cuisson plus courts ou plus longs.

Le **niveau d'enfournement** doit être choisi en fonction des aliments. Les plats avec le temps de cuisson le plus court doivent être placés à l'échelon supérieur. Si l'on désire superposer des moules, la grille ou la lèchefrite peuvent être utilisés à volonté comme surface pour poser les récipients.

Proposition de menu:
Poivrons farcis au riz
Soufflé de fromage blanc

Ustensiles:	moules à feu
Niveau d'enfournement:	riz et soufflé de fromage blanc 5ème niveau à partir du haut poivrons 3ème niveau à partir du haut
Mode de chauffage:	chaleur tournante
Température:	175 à 180 °C
Temps de cuisson:	1 heure 10 minutes environ chaleur résiduelle: 5 minutes

BMK2-3 5/93 F

- Les plats dans des barquettes plates en alu décongèlent très vite avec la chaleur tournante, étant donné que l'aluminium est un bon conducteur de la chaleur. Il est donc conseillé d'utiliser des moules plats en aluminium pour congeler et faire décongeler ultérieurement les plats de viande et de légumes.
  Pour décongeler de la viande et des fruits crus et surgelés, les moules fermés, à feu sont particulièrement bien adaptés.
- Comme **niveau d'enfournement,** il faut toujours utiliser le 4ème niveau à partir du haut. Pour poser les moules ou les barquettes en alu, vous pouvez utiliser la grille ou la lèchefrite.

Tableau Décongélation

Nature des aliments	Température	Temps h/min	
Plats cuisinés surgelés (1 à 4 portions)	200	0.40 à 0.50	décongelés et réchauffés prêts à être mangés
¼ de gâteau préparé sur tôle à pâtisserie dans du papier alu	200	0.15 à 0.20	décongelé prêt à servir
½ gâteau au fromage blanc ou aux pommes dans du papier alu	200	0.30 à 0.45	décongelé prêt à servir
Pain 500 g environ dans du papier alu	200	0.15 et 0.30 chaleur résiduelle	décongelé prêt à servir
Petit pains	200	0.15 et 0.10 chaleur résiduelle	décongelés prêts à servir
Fruits, par ex. fraises, framboises dans un moule en verre fermé	200	0.15 et 0.15 chaleur résiduelle	décongelés prêts à servir
Viande à rôtir crue, congelée (1 kg ½ env. de rôti de porc par exemple)	180-200	2.00 à 2.30 (selon nature)	décongelée et en même temps rôtie
Poulet surgelé 1000 g env. (recouvrir de papier sulfurisé)	50	1.00 à 1.15	décongelé prêt à rôtir et à griller

– Préparation des conserves

- Pour les conserves, n'utilisez que des bocaux en vente dans le commerce (bocaux avec rondelles de caoutchouc et couvercles en verre); donc pas de bocaux avec des fermetures à vis ou à baïonnette et pas de boîtes en métal. Utilisez toujours des denrées alimentaires fraîches!
  Il y a de la place pour 6 bocaux d'une contenance de 1 litre à 1 litre et demi dans le four.
  Mettez 1 tasse d'eau chaude dans la lèchefrite pour que l'humidité nécessaire se forme dans le four.
- Comme **niveau d'enfournement,** utilisez le 4ème niveau à partir du haut. Les bocaux ne doivent pas se toucher; ils devraient si possible avoir la même hauteur, contenir les mêmes aliments et être hermétiquement fermés.
- Pour **mettre en route,** amenez mon commutateur pour le mode de chauffage sur chaleur tournante et le commutateur pour la température du four sur 160 °C.
- **Surveillez** la stérilisation.
  Pour les **fruits** ou les **cornichons**, dès que des petites bulles d'air **commencent** à monter à la surface du liquide dans les premiers bocaux (avec des bocaux d'un litre, il faut compter 45 minutes environ), débranchez le four, mais laissez encore les bocaux dans le four fermé pendant 30 minutes environ – pour les fruits fragiles, par exemple les fraises, pendant 15 minutes environ.
  Pour les **légumes** ou la **viande,** ramenez mon commutateur sur 100 °C dès que des petites bulles d'air **commencent** à monter à la surface du liquide dans les premiers bocaux; **poursuivez la stérilisation** sur ce réglage pendant 60 à 90 minutes environ. Puis débranchez le four avec mes deux commutateurs et laissez encore les bocaux dans le four fermé pendant 30 minutes environ.

BUE9 6/90 F

Nettoyage et entretien

Four

■ Nettoyage usuel
Nettoyez mon four après chaque usage. C'est ainsi que les projections de graisse s'enlèvent le plus facilement. Pour les salissures récalcitrantes, utilisez un produit spécial pour four – K2r, Huy, Express ou Collo pour grils.

Pour le nettoyage de ma voûte en vitrocéramique (si j'en suis dotée), n'hésitez pas à utiliser un spray pour four ou un racloir à vitres si elle est très encrassée.

Rincer ensuite à l'eau claire pour que toutes les traces de produits de nettoyage soient éliminées.
N'utilisez jamais de produits agressifs, par exemple des poudres abrasives ou des éponges métalliques qui rayent.
Des produits de nettoyage et d'entretien adéquats sont en vente au Service après-vente AEG.

Nettoyage pyrolytique du four

Préparation:

Pour les appareils avec poignée de la porte escamotable, faites attention que la poignée ne soit pas escamotée lors du nettoyage pyrolytique.

Pour le nettoyage pyrolytique, le four doit être vide. Retirez donc auparavant l'ensemble des accessoires (le filtre à graisse également), les ustensiles et autres choses rangés dans le four.
Eliminez en outre les grosses salissures dans mon four et à l'extérieur de mes joints de porte.

Enlevez également mon séparateur d'espace de cuisson chauffable (si j'en suis doté).

La cuisinière est très chaude à l'extérieur. Veillez à ce que la façade avant reste libre.

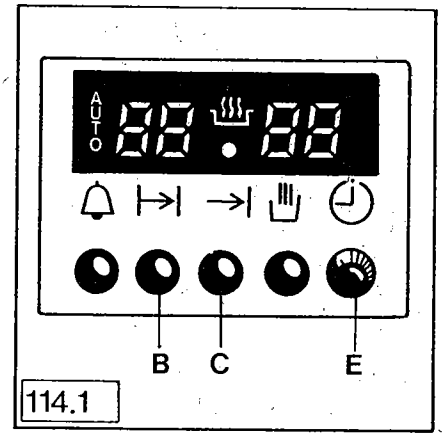
*RP4 12/92 F – PRV1-4 R 5/92 F

A observer

Pour votre sécurité, mon four est verrouille automatiquement à partir de 300 °C. S'il vous arrivait d'ouvrir la porte verrouillée de mon four, veillez bien à la repousser correctement pour éviter des dérangements.
Si l'autonettoyage du four est interrompu par un arrêt prématuré du commutateur pour les modes de chauffage du four, le four reste verrouillé jusqu'à ce que la température soit tombée à moins de 300 °C.
Lors du nettoyage pyrolytique, la température de mon four est élevée à 500 °C. Les résidus de salissures sont ainsi réduits en poussière que vous pouvez éliminer facilement.
Une fois le dépôt de poussières issu de l'opération de pyrolyse éliminé, il peut rester des décolorations ou des traces mates sur l'émail de haute qualité de mon four. Il ne s'agit pas d'une détérioration de l'émail et elles ne portent pas atteinte à la fonction.

La durée du nettoyage est de 2 heures et 30 minutes!

Pendant l'opération de nettoyage, l'éclairage de mon four est débranché.



Mise en route

Veuillez mettre mes commutateurs sous tension de la manière suivante pour effectuer le nettoyage:

- Amenez le commutateur pour les modes de chauffage sur le symbole Nettoyage pyrolytique en tournant vers la gauche.
- Amenez le commutateur pour les températures du four sur le symbole Nettoyage pyrolytique en tournant vers la droite, respectivement régler sur une température de **500 °C** s'il y a un indicateur électronique.
- **Dans ma pendule électronique apparaît la désignation P1.30 à la place de l'heure du jour, les symboles «AUTO» et Durée clignotent.**

– Enfoncez ma touche B sur la pendule électronique, la maintenir dans cette position et réglez avec le bouton rotatif E la durée du nettoyage – 2 heures et 30 minutes. Ma touche B étant relâchée, les symboles «AUTO» et Durée sont éclairés.

PRV1-4 R 5/92 F – BPR3-1 11/89 F

Pendant le nettoyage pyrolytique, le temps de nettoyage s'écoulant est indiqué dans mon horloge.
Mon four se met en route immédiatement et s'arrête automatiquement à la fin de la durée du nettoyage.

Pour des raisons de sécurité, il n'est possible d'ouvrir la porte du four qu'une heure après l'arrêt de l'opération de nettoyage.
En enfonçant la touche C [→|], vous pouvez lire quand le nettoyage sera fini.
Si l'opération de nettoyage doit se mettre en route automatiquement (mise à profit du tarif réduit pour «heures creuses»), procédez de la façon suivante:

- Réglez le temps de nettoyage de 2 heures et 30 minutes, puis enfoncez la touche C [→|] sur ma pendule électronique, la maintenir dans cette position et fixez avec le bouton rotatif E [⏻] le moment où l'opération de nettoyage doit être terminée.
- Ma touche C [→|] étant relâchée, la durée du nettoyage apparaît dans l'affichage F.
- **Les symboles «AUTO», Durée [|→|] et FIN [→|] sont éclairés.**

A noter également

Mon four se met en route automatiquement (fin moins durée) et s'arrête automatiquement à l'heure que vous avez présélectionnée.
La durée de nettoyage réglée s'éteint; les symboles P 0.00 et «AUTO» clignotent sur mon horloge.

Arrêt

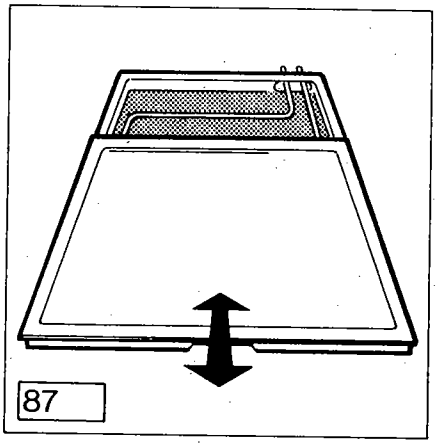
Ramenez mes commutateurs pour le mode de chauffage et pour la température du four sur la position 0 (arrêt).

L'heure du jour apparaît à nouveau dans le cadran d'affichage de ma pendule.

Si vous utilisez mon four normalement, un nettoyage tous les 2 à 3 mois suffit. Pour économiser de l'argent, vous pouvez effectuer le nettoyage le soir tard (pour mettre le tarif réduit pour «heures creuses» à profit, s'il est prévu).

Nettoyage de mon séparateur d'espace de cuisson chauffable

Pour effectuer le nettoyage, il est conseillé de retirer mon séparateur d'espace de cuisson chauffable. Le recouvrement supérieur peut être enlevé par l'avant et nettoyé dans l'évier.



Attention: ne mettez jamais ma résistance et la partie inférieure de mon séparateur d'espace de cuisson dans l'eau ou dans un lave-vaisselle!

Après l'avoir nettoyé et bien séché, sans oublier les contacts de mon corps de chauffe, assemblez à nouveau le séparateur d'espace de cuisson et rentrez-le à l'échelon prévu du four.

Attention: mon séparateur d'espace de cuisson chauffable ne doit être mis en place dans mon four que complet (partie inférieure avec résistance et couvercle)!

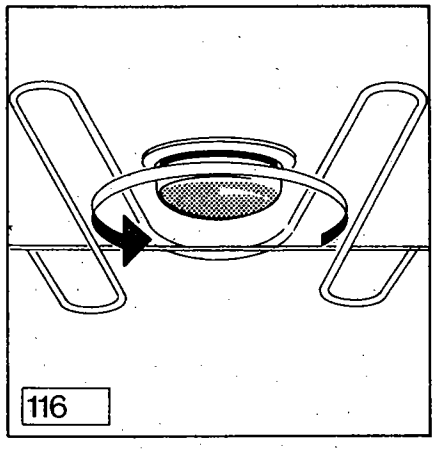
RP7-3 9/90 F

(Pour les appareils avec deux fours, elle se trouve dans le petit four, sur la paroi arrière.)

Attention: débrancher mes fusibles dans l'installation intérieure (coffret à fusibles); (retirer les fusibles à vis de la douille).

Nettoyage et remplacement de la lampe d'éclairage

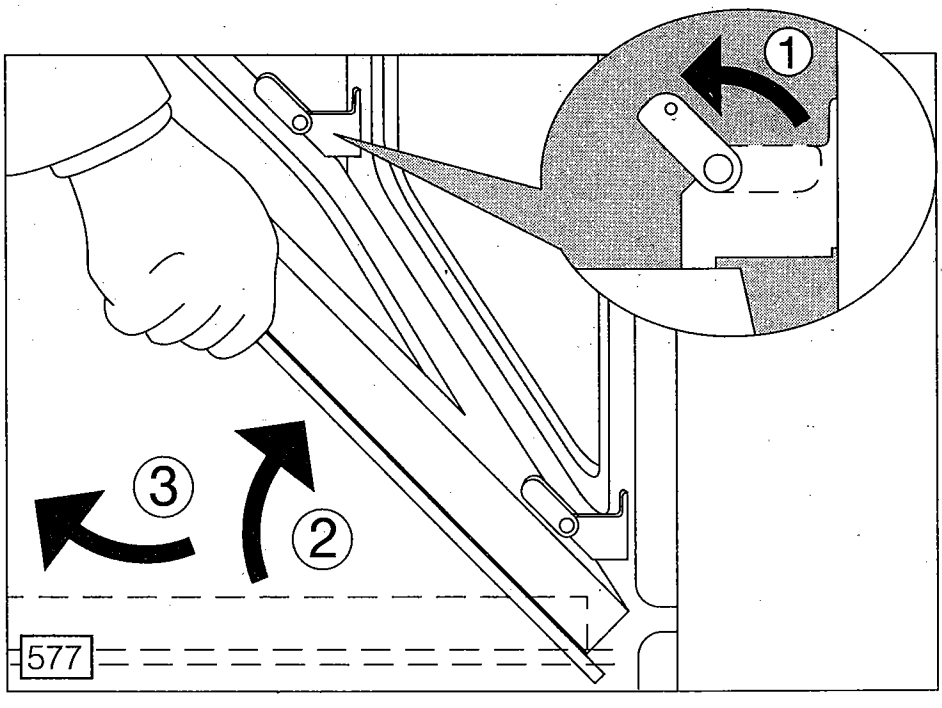
Pour le nettoyage du verre protecteur et pour le remplacement de ma lampe d'éclairage, il est possible d'enlever mon verre protecteur sur la voûte du four en le tournant vers la gauche.



Pour retirer la porte du four

■ Démontage de la porte:

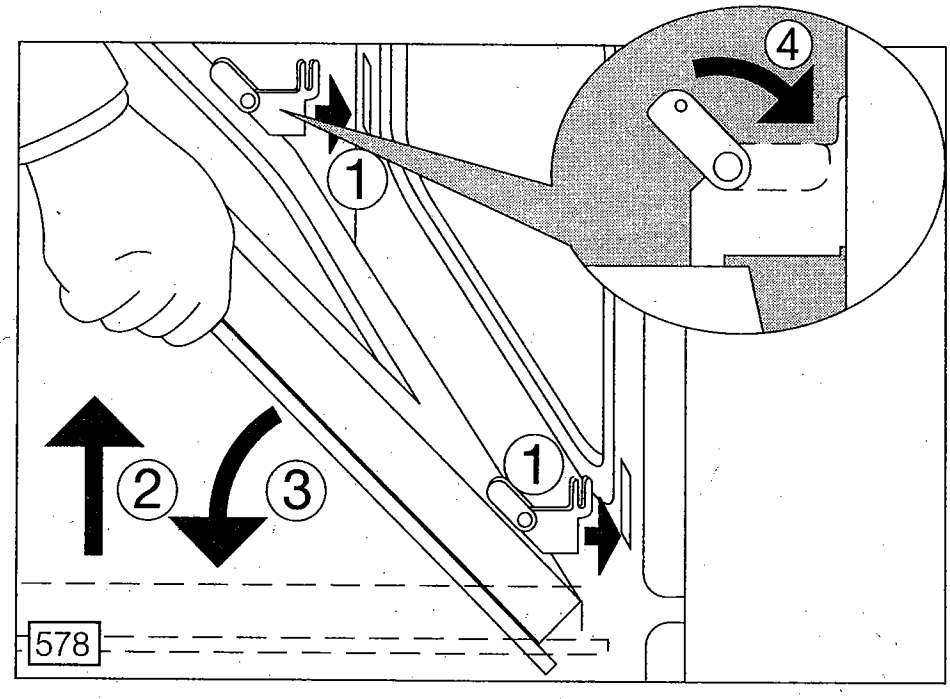
1. Remonter le levier de blocage sur les deux charnières de porte (voir figure).
2. Soulever la porte dans le sens de la fermeture, la retirer par l'avant **(la saisir latéralement – ne pas tirer sur la poignée de la porte!).**



Pour retirer la porte du four

■ Mise en place de la porte:

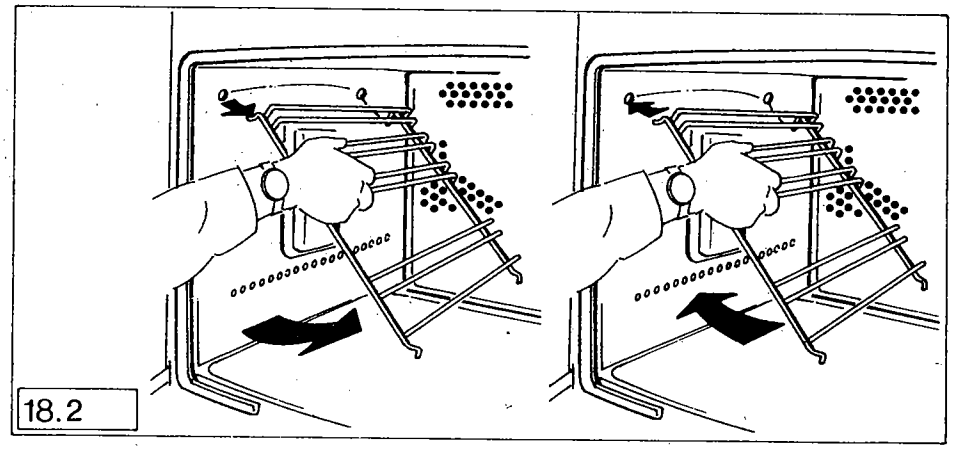
1. Introduire la porte dans le four avec les deux étriers.
2. Rabattre la porte vers le bas, faire revenir le levier de blocage à sa place (voir figure).



Montage et démontage des grilles à gradins

■ Grilles à gradins

Il est possible de retirer les grilles à gradins pour nettoyer les parois latérales (voir fig.).



Tirer la grille en bas vers l'intérieur et la décrocher en haut.
Le montage se fait dans l'ordre inverse.

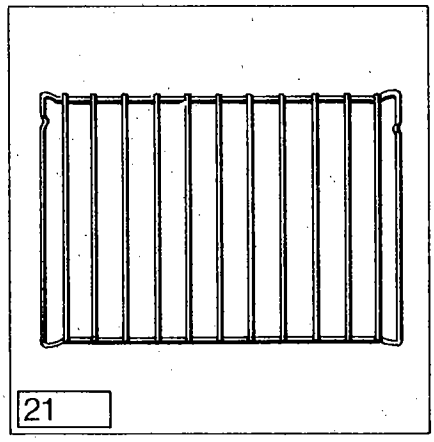
Pour nettoyer le filtre à graisse

■ Filtre à graisse

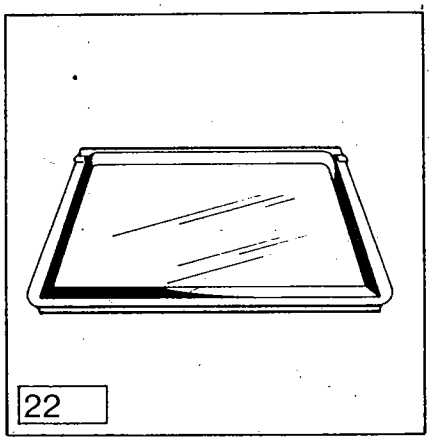
Lessivez le **filtre à graisse** à l'eau chaude additionnée d'un détersif pour lave-vaisselle ou de savon noir.

RP21 R 4/93 F – RP14 2/89 F – *RP20 12/92 F

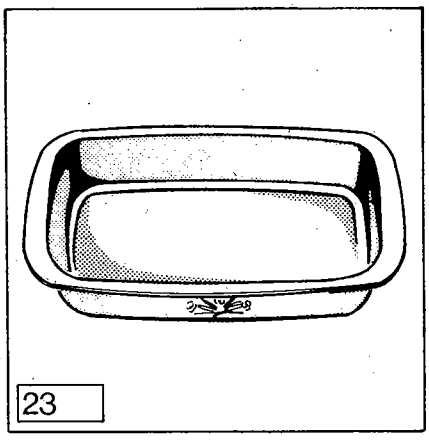
Accessoires spéciaux



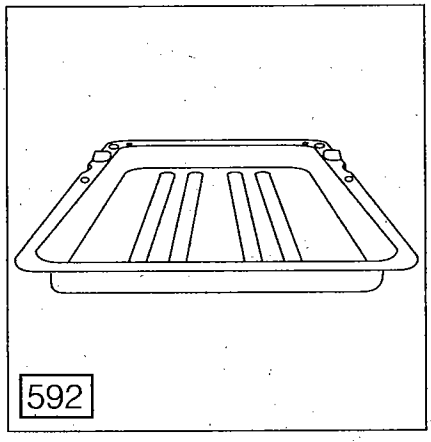
Seconde grille pour poser des moules
Réf. E: 611 898 622



Tôle à pâtisserie
Réf. E: 611 898 620



Plat à rôtir en vitrocéramique
(à poser sur la grille)
Réf. E: 611 899 660



Ensemble tôle à pâtisserie/ lèchefrite
(pour faire cuire et rôtir)
Réf. E: 611 898 626

Que faire si . . .

Erreurs auxquelles vous pouvez remédier vous-même

. . . les voyants de contrôle ne s'éclairent pas?
. . . le four ne chauffe pas?

1. Peut-être n'avez-vous pas actionné tous les commutateurs correspondants
   ou
2. le coupe-circuit dans l'installation intérieure a fait sauter les plombs (coffret à fusibles).
3. **Attention: veillez à ce que la porte de mon four soit bien fermée!**

. . . les plombs sautent plusieurs fois de suite?
Veuillez faire venir un électricien autorisé.

. . . l'éclairage du four ne fonctionne pas?
Voir Nettoyage et entretien, page 67.
La défaillance de la lampe (des lampes) de mon four n'est pas couverte par la garantie.

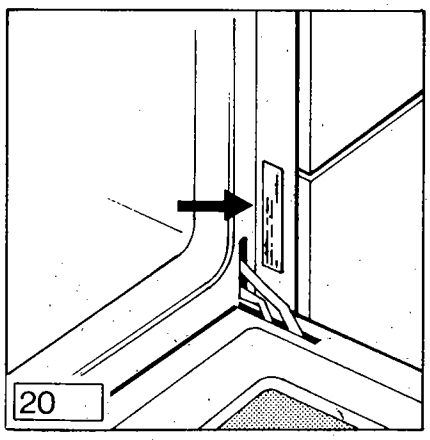
Vous n'arrivez pas à mettre le four en route?
Contrôlez si:
. . . **l'heure du jour** dans le tableau d'affichage clignote.
Si oui, réglez de nouveau l'heure du jour.
. . . **le signal acoustique** de ma pendule produit un signal permanent; enfoncez alors la touche correspondante pour l'arrêter!
. . . **l'affichage de ma pendule** n'est pas éclairé, mais les voyants de contrôle le sont?
. . . **des indications fausses** apparaissent dans mon tableau d'affichage?
. . . vous n'arrivez pas à présélectionner **la durée et la fin?**
Il s'agit soit d'une erreur de commande de ma pendule, soit d'une coupure de courant de courte durée.
Retirez alors les fusibles à vis de la douille ou débranchez le coupe-circuit automatique; **après avoir attendu 30 secondes,** revissez ou rebranchez les fusibles.
Réglez une nouvelle fois l'heure du jour sur ma pendule électronique.

Si vous faites appel malgré tout au Service après-vente pour l'une des sources d'erreurs mentionnées ou en raison de fausses manœuvres, la visite du technicien du Service après-vente ne pourra pas être effectuée gratuitement même pendant la période de garantie.
Les appareils électroménagers AEG répondent aux prescriptions de sécurité. Seul du personnel qualifié a le droit de réparer les appareils électroménagers. Des réparations mal faites peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur.

*WTW1-1 12/92 F – *WTW2 12/92 F – *WTW3-1 12/92 F – *WTW10 12/92 F

Service après-vente

Lorsque vous ne trouvez pas d'indications dans le mode d'emploi sur un appareil en dérangement, veuillez-vous adresser au Service après-vente.
Indiquez au Service après-vente la référence que vous trouverez sur la plaque signalétique, qui se compose de 2 lettres et de 12 chiffres.



Ces numéros permettent au Service après-vente de préparer les pièces de rechange éventuellement nécessaires. L'appareil pourra être ainsi remis en état de marche dès la première visite du technicien, ce qui vous évitera entre autres de payer des frais supplémentaires qu'entraineraient d'autres déplacements du technicien du Service après-vente.
Nous vous recommandons d'inscrire ces numéros ici pour les avoir toujours sous la main.

KD 611 . . . . . - . . . /

*KD1-1 10/93 F

AEG

AUS ERFAHRUNG GUT

AEG Hausgeräte AG
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

© Copyright by AEG

H 260 261 200 – 11931./02 –